

Non solo olio” a Suvereto”

DAL 20 AL 22 NOVEMBRE UN'EDIZIONE RICCA DI EVENTI: CONVEGNO SU OLIO E SALUTE, DEGUSTAZIONI GUIDATE, MERCATINI DELL'OLIO E MUSICA E ANIMAZIONE IN PIAZZA.

Suvereto in festa con “Non solo olio”, l'evento dedicato alla diffusione della cultura dell'olio - eccellenza del territorio - creato nel 2014 dal Comune di Suvereto - Assessorato all'Agricoltura con la partecipazione di Ente Valorizzazione Suvereto e il contributo della Camera di Commercio di Livorno. Tre giorni di eventi dedicati all'extravergine dal 20 al 22 novembre: convegni scientifici su olio e salute, cooking show, degustazioni guidate, vendita olio nuovo e enogastronomia a km zero, animazione e musica dal vivo nel centro storico che hanno lo scopo avvicinare i consumatori al mondo dell'olio e promuovere le aziende locali. Si comincia la mattina di venerdì 20 novembre con la festa dell'albero in collaborazione con le scuole di Suvereto. Nel pomeriggio dalle ore 16.30 alle ore 19.00 presso la Sala consiliare del Comune ci sarà un mini corso di marketing di base dei prodotti alimentari dedicato agli operatori e a cura di Daniele Dalli, Professore Ordinario presso il Dipartimento di Economia e Management di Pisa. Sabato 21 alle ore 10.00 presso il Ghibellino si terrà una degustazione guidata di olio nuovo di Suvereto con Alberto Grimelli rivolta a produttori, ristoratori, buyers e consumatori. Nel pomeriggio alle 14.30 nella stessa location presso il Ghibellino si svolgerà il convegno “Olio extravergine di oliva: benefici dell'olio e malefici dell'uomo”. Dopo i saluti di Giuliano Parodi sindaco di Suvereto, Alfredo Massart, Coordinatore del comitato organizzativo del convegno e Clemente Pellegrini ANGA Toscana, seguirà l'intervento di Manuela Giovannetti, Università di Pisa, direttrice del Centro Interdipartimentale di Ricerca Nutrafood - Nutraceutica e Alimentazione per la Salute che presiederà e modererà il convegno. Seguirà l'intervento di Marcello Bonechi, Vicepresidente Vicario dell'Associazione nazionale Città dell'Olio e coordinatore Regione Toscana, la relazione di Nicoletta Ferrucci, Università di Padova sul tema “L'ulivo, segno del paesaggio agrario: profili giuridici” e l'intervento di Flavio di Gregorio Università Cattolica del S. Cuore “Policlinico Gemelli” di Roma sul tema “I benefici dell'extravergine”. Interverranno poi Marco Macchia Università di Pisa, vicedirettore di Nutrafood su “Il valore nutraceutico dell'olio extravergine d'oliva: rilevanza della ricerca”, Edoardo Mazzanti Scuola Sant'Anna di Pisa, su “Rischi penali connessi all'attività di impresa operante nella filiera olearia”, Stefano Magno, Università Cattolica di Roma su “Potenzialità cliniche dell'extravergine a supporto della paziente con tumore al seno”, Nicolò Merendino Università della Tuscia Viterbo su “i malefici dell'uomo sull'extravergine e sulla dieta mediterranea”. Le conclusioni saranno affidate a Alberto Grimelli, giornalista direttore di “Teatro Naturale”. Domenica 22 Suvereto si trasformerà in una grande piazza dell'olio dalle 9.30 in poi sono previste degustazioni e mercatini dell'olio e di prodotti a km zero, con animazione e musica dal vivo. Per le famiglie alle 15.30 c'è lo spettacolo di trasformismo e illusionismo sui trampoli “Alto Livello”. Seguirà il cooking show a tema olio a cura di Fabrizio “Ciocio” Caponi e Giorgio Nocciolini. Dalle 17 in poi gran finale con il concerto musicale dei Bifulchi. Nei giorni della manifestazione i ristoranti proporranno menù dedicati all'olio, gli chef locali saranno protagonisti di cooking show con protagonista l'extravergine e i commercianti espongono nei loro negozi le bottiglie di olio EVO di Suvereto. La manifestazione è sponsorizzata da “I Ciocio” Osteria di Suvereto (P.zza dei Giudici 1 - Palazzo Comunale) e “Uovo a mare” (San Vincenzo (LI) - Bagni Florida V. Montecristo).